

大地をめぐるランチコース

¥3,500

Entrée

One

シェフきまぐれ小さな前菜

Two

美味しいパンとデュカ&AUS産オリーブオイル

Three

大地のサラダ

Soup

本日のスープ

Main

選べるメインディッシュ

- ①AUS産大麦牛イチボのロースト
- ②AUS産カンガルーランプ肉のロースト
- ③AUS産骨付き仔羊のロースト

Dessert

選べるデザート

- ①AUS定番焼きメレンゲ菓子 パブロバ
- ②AUS産バイクドチーズケーキ
- ③ガトーショコラ



BRUNCH COURSE

¥ 4,500

1st

AUS産スモークサーモン&クリームチーズ

2nd

ストラッキーノチーズ
AUS産オレンジソース

3rd

自家製コンソメジュレと人参ムースのパフェ

4th

旬野菜のロースト
AUS産ツナのトンナートソース

5th

AUS産大麦牛イチボのロースト

6th

本日のデザート

※メニューは一例です。仕入状況により変更となります。



AROSSA COURSE

¥7,500

1st

AUS産スモークサーモン&クリームチーズ

2nd

ストラッキーノチーズ
AUS産オレンジソース

3rd

自家製コンソメジュレと人参ムースのパフェ

4th

旬野菜のロースト
AUS産ツナのトンナートソース

5th

ホウボウのポワレ
ホタルイカ・セミドライトマト

6th

AUS産大麦牛イチボのロースト

7th

本日のデザート

※メニューは一例です。仕入状況により変更となります。

BRUNCH COURSE

¥2,800

Appetizer

きまぐれDipとビスコッティ
Whimsical Dip & Biscotti

季節野菜とコンソメジュレのパフェ仕立て
Seasonal Vegetables & Consommé Jelly Parfait

本日のスープ
Soup

Main

メインディッシュを下記からお選びください
Choose Your Main Dish

はまぐり・菜の花・エリンギの生パスタ
Fresh Pasta with Hard Clams, Rapini, and King Oyster Mushrooms

AUS産牛タンと焼きネギのミートパイ 発酵クリーム&チポトレソース(+300)
Australian Beef Tongue and Roasted Leek Meat Pie with Fermented Cream & Chipotle Sauce

AUS産牛ランプ肉ロースト&ポムフリット ガーリックバターオニオンソース(+400)
Australian Beef Rump Roast with Pommes Frites (+400)

AUS産カンガルー肉のロースト 焦がし玉ねぎ&黒トリュフソース (+400)
Australian Kangaroo Roast with Onion Sauce

AUS産仔羊のロースト レモンミントソース&自家製ハリサ (+500)
Australian Lamb Roast with Lemon Mint Sauce

Sweets

デザートを下記からお選びください
Choose Your Dessert

AUS定番 焼きメレンゲとフルーツソルベのパブロバ
PAVLOVA

AUS産オレンジティラミス ヨーグルトソルベ添え
Australian Orange Tiramisu with Yogurt Sorbet

ガトーショコラ AUS産マカダミアナッツのアイス
Chocolate Gateau with Australian Macadamia Nut Ice Cream

Cafe

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※メニューは一例です。仕入状況により変更となります。